Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Pączki

Zajadać dopiero po ostygnięciu

Składniki:

- cukier, 10 dag
- żółtka, 4 szt.
- jajka, 3 szt.
- mąka , 75 dag
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 14 dag
- konfitura, 30 dag
- cukier puder, 5 dag

Sposób przygotowania:

Zrobić rozczyn z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Utrzeć jaja i żółtka z cukrem i skórką cytrynową; przesiać mąkę, dodać wyrośnięty rozczyn, mleko, sól, spirytus, wyrabiać ręką ciasta średniej gęstości (za rzadko zarobione nie daje się wałkować, za gęste jest po usmażeniu mało pulchne). Gdy wszystkie składniki połączą się, dodawać po trochu roztopiony tłuszcz wyrobić ciasto, postawić do wyrośnięcia. Odsączyć konfiturę na sitku lub użyć gęstą marmoladę. Gdy ciasta przybędzie jeszcze raz tyle, podzielić na cztery części, wykładać partiami na stolnicę podsypaną mąką, wywałkować dość grubo. Z wywałkowanego ciasta wykrawać niewielkie krążki; na jeden krążek nakładać trochę konfitury, nakrywać drugim krążkiem, brzegi zlepiać przygniatając silnie końcami palców i następnie wykrajać foremką (obrównać obwód). Ułożyć pączki na sicie posypanym mąką, w pewnej odległości jeden od drugiego, nakryć płótnem, postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy podrosną, odwrócić na drugą stronę. Nastawić tłuszcz do smażenia, zrobić próbę temperatury wrzucając kawałeczek ciasta. Gdy ciasto zaraz odskakuje od dna i podpływa na wierzch, tłuszcz jest dostatecznie nagrzany do smażenia pączków. Wyrośnięte pulchne pączki omieść szczoteczką z mąki, kłaść na gorący tłuszcz górną stroną na dół; pączki mają swobodnie pływać w tłuszczu. Smażyć pączki niezbyt szybko, pod przykryciem. Gdy połowa pączka zanurzonego w tłuszczu zrumieni się, odwrócić i dosmażyć bez przykrycia. Usmażone pączki wyjąć szpikulcem na bibułę, po osaczeniu wyłożyć na talerz, posypać cukrem z wanilią. Ciepłe pączki ułożyć na okrągłym półmisku jeden obok drugiego. Dopiero po zupełnym ostygnięciu układać jeden na drugim.